DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA COM JUSTIFICATIVA

CAMPUS CAPANEMA

Órgão: Instituto Federal do Paraná – Campus Capanema	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): DIPLAD	
Responsável pela Demanda: Jeciane Ferreira Lima	**SIAPE:** 3366082
E-mail: diplad.capanema@ifpr.edu.br	**Telefone:** (46) 3030-1400
Responsável pela Demanda: Silvana Lazzarotto Schmitt	**SIAPE:** 2297635
E-mail: diepex.capanema@ifpr.edu.br	**Telefone:** (46) 3030-1400

1 - Justificativa da necessidade/importância da contratação do serviço, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.

O Instituto Federal do Paraná, Campus Capanema, oferta ensino público, gratuito e de qualidade. Atua na disponibilização de cursos técnicos de nível médio, cursos superiores, cursos de especialização e cursos de curta duração, buscando articular ensino, pesquisa, extensão, inovação, trabalho e práticas sociais.

O presente processo fundamenta-se na necessidade de execução dos recursos oriundos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), alusivos ao exercício 2026/2027, repassados ao IFPR Campus Capanema para destinação aos seus alunos regularmente matriculados na educação básica. Esta postura vai ao encontro dos objetivos do PNAE, em contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da disponibilização de alimentos.

Nesta temática, reconhecidamente a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional.

Nesta seara, o PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área da alimentação escolar e da segurança alimentar e nutricional, sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo, no que se refere ao atendimento universal aos escolares e de garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Esta política pública, gerenciada pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é destinada a todos os alunos matriculados na educação básica das escolas públicas.

Por orientação da DAES, deverá ser realizada a dispensa para aquisição de itens para complementação do cardápio atendido pela agricultura familiar, via edital de chamamento público a ser realizado no processo 23411.010235/2026-11, procedemos a abertura do presente.

Destarte, mediante os motivos apresentados justifica-se a presente contratação, visando à execução dos recursos oriundos do PNAE.

2 - Quantidade do serviço a ser contratado e locais de entrega.

A quantidade e locais da entrega estão especificados nos itens 1.1, 1.2 e 1.3 (abaixo), respeitando as descrições de cada item.

3 - Previsão de data em que deve ser iniciada a requisição do serviço (Data estimada)

Imediata.

4 - Indicação do membro da equipe de planejamento:

Nome do Servidor: Jeciane Ferreira Lima
SIAPE: 3366082

Nome do Servidor: Silvana Lazzarotto Schmitt
SIAPE: 2297635

Nome do Servidor: Eliane Beatriz Deifeld
SIAPE: 3366243

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO SOLICITADO

1.1 ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO SERVIÇO:

Aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao PNAE 2026.

1.2 MEMÓRIA DE CÁLCULO

Estimou-se o quantitativo a ser adquirido levando em consideração a quantidade de estudantes a serem atendidos pelo PNAE no IFPR Campus Capanema, de acordo com o cardápio enviado pela DAES.

1.3 QUANTIDADE DA AQUISIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	**AÇÚCAR CRISTAL: produto, sacarose, obtido através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar, espécie Saccharum officinarum, por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. Deve conter exclusivamente: açúcar cristal. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: EMBALAGEM 1 kg.**	Kg	145
2	**ALHO EM PASTA - Tempero pronto para consumo em forma de pasta, elaborado a partir da pasteurização de dentes de alho da espécie Allium sativum L limpos, maduros, íntegros e descascados. Deve conter: Alho em pasta pasteurizado. Pode conter: conservantes naturais, como ácido cítrico. Não pode conter: Sal e aditivos alimentares artificiais e outros ingredientes. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Embalagem plástica ou laminada metalizada, resistente e hermeticamente fechada, que preserve e qualidade do produto ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: EMBALAGEM DE 500g**	Kg	10
3	**ARROZ PARBOILIZADO: produto obtido de grãos sadios de arroz Oryza sativa que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado como longo fino (até tipo 2) ou longo (até tipo 2) e classificada conforme padrões/normas oficiais vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas**		

	Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente. Capacidade: EMBALAGEM 1kg.	Kg	48
4	**CAFÉ: produto selecionado, beneficiado, torrado e moído. ATENDER A RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPLAG/SEAPA/SES N°028, de 21 DE SETEMBRO DE 2018. Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES 28, de 21/9/2018, artigo 2º: § 4° - A embalagem do produto deve ser adequada à preservação dos aromas e sabores característicos, sem absorção de gostos estranhos e em observância de legislação vigente. § 5º Os cafés torrado em grãos e torrado e moído adquiridos pelo Poder Executivo Estadual deverão atender ao Regulamento Técnico para o Café (Resolução ANVISA RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005); Regulamento Técnico de limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos (Resolução ANVISA RDC nº 007 de 18 de fevereiro de 2011); Regulamento Técnico que trata das sujidades leves e substâncias estranhas existentes em alimentos e bebidas (Resolução ANVISA RDC nº 014, de 28 de Março de 2014); Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997); Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002); Regulamento Técnico Metrológico (Portaria INMETRO nº 157 de 19 de agosto de 2002); Regulamento Técnico de padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados (Portaria Inmetro nº 153 de 19 de maio de 2008); a Lei 10.674 de 16 de maio de 2003; a Instrução Normativa MAPA nº 08, de 11 de junho de 2003; às suas respectivas atualizações e as demais regulamentações pertinentes em vigência. § 6° - O café licitado deve ser embalado em no máximo 30 dias anteriores à data de entrega do produto. Quando em embalagens comuns a validade a partir da data de embalagem deve ser de no máximo 03 (três) meses; em embalagens valvuladas a validade a partir da data de embalagem deve ser de máximo de 06 (seis) meses e; em embalagem a vácuo a validade a partir da data de embalagem deve ser de máximo 12 (doze) meses. Os registros da data de fabricação/embalagem e validade devem estar estampados no rótulo da embalagem. O produto deverá estar contido em EMBALAGEM À VÁCUO EM POLIPROPILENO BIORIENTADO (BOPP), COM DUAS CAMADAS PLÁSTICAS LAMINADAS, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE ESTAMPADAS NO RÓTULO. Possuir validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Pacote de 500g.**	Kg	5
5	**CANJICA DE MILHO: tipo 1, em grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays, L. Deve ser constituído de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos brancos, marfim ou palha. SUBGRUPO: Despeliculada, CLASSIFICAÇÃO: Beneficiada e polida, COR: Branca, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, O milho utilizado deverá estar fisiologicamente desenvolvido, são, limpo e seco, observadas as tolerâncias estabelecidas na Tabela 1 da IN MAPA nº60/2011. Pacote de 500g.**	Kg	43
6	**CARNE BOVINA (DIANTEIRA: ACÉM) SEM OSSO, EM CUBOS - CONGELADA: produto obtido exclusivamente de carne bovina (acém).** **Apresentação: Cortada em cubos de tamanho uniforme, entre 2x2x2cm a 3x3x3cm cada, resfriada rapidamente e congelada, isenta de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen, sem ter a necessidade de** **descongelamento antes do preparo), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas** **de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos. Embalagem: Pacote de polietileno ou Pacote plástico biodegradável, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Pacote de 2 kg.**	Kg	32
7	**CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – CONGELADA: o produto obtido exclusivamente de carne bovina moída crua e congelada** **Apresentação: Rapidamente isenta de pele, cartilagens, gordura parcial, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, carne mecanicamente separada – CMS e carne mecanicamente recuperada – CMR. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. O produto deverá ser submetido ao processamento de moagem no máximo duas vezes por lote de modo a preservar a estrutura das fibras da carne. Não pode conter: sal, aditivos alimentares, molhos e outros condimentos. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Boas práticas de fabricação: Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos Embalagem: Pacote de polietileno ou Pacote plástico biodegradável, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Pacote de 1 kg.**	Kg	256
8	**CEBOLA - In natura, firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade, isenta de deterioração, fungos ou parasitas. UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**	Kg	80
9	**CHÁ MATE TOSTADO: natural, pronto para o preparo, INGREDIENTES: Erva mate tostada, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, Não pode conter: açúcar, aromatizantes artificiais, saborizantes artificiais. Pacote de papel com dupla camada ou pacote plástico de polietileno, Atóxico, Resistente, Pacote de 1Kg, UNID. DE MEDIDA: Quilograma**	kg	5
10	**DOCE DE FRUTAS PASTOSO/GELEIA - produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de frutas, com ou sem adição de água, pectina, ajustador do pH e outros ingredientes e aditivos permitidos por lei, de forma a obter consistência apropriada, sendo finalmente, acondicionada de forma a assegurar sua perfeita conservação. Podem apresentar pedaços de frutas. O produto deve ser preparado de frutas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos, de detritos, de animais ou vegetais, e de fermentação. Embalagem: Pote plástico rígido ou, vidro transparente, íntegro, atóxico e bem fechado. Validade mínima de 25 dias, contados do recebimento. UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**	Kg	32
11	**EXTRATO DE TOMATE: concentrado, massa mole, COMPOSIÇÃO: Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanum lycopersicum por processo tecnológico adequado, INGREDIENTES: Tomate, açúcar e sal, Pode também ser denominado "massa de tomate" ou "concentrado de tomate", apresentando aspecto de massa mole. Deve conter: Tomate. Pode conter: Máximo 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Não pode conter: Aditivos alimentares e outros ingredientes.Embalagem lata, bag ou pouch de 1kg. UNID. DE MEDIDA: Quilograma**	Kg	10
12	**FARINHA DE TRIGO: Produto obtido pela moagem, exclusivamente, do grão de trigo (Triticum vulgares) beneficiado. A farinha de trigo tipo 1 é adquirida a partir do cereal limpo e degerminado. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico com registro no Ministério da Saúde. Deve conter exclusivamente: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 5 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem de papel tipo kraft virgem, branco, atóxico, resistente e impresso ou Pacote plástico biodegradável. Capacidade: EMBALAGEM 1 kg**	Kg	128
13	**FEIJÃO PRETO: produto obtido a partir de grãos sadios provenientes das espécies Phaseolus vulgaris L., grupo I, classe preto, tipo preto. O produto deverá estar limpo, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação; deverá apresentar tamanho, cor e formato uniforme. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses contando da data de recebimento. Embalagem de pacote**		

	plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente. EMBALAGEM DE 1 KG	Kg	8
14	**FERMENTO QUÍMICO: TIPO: Químico, ASPECTO: Pó, INGREDIENTES: Amido de milho ou fécula de mandioca, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Sódio e Carbonato de Cálcio, USO: Produção de bolos, biscoitos e massas em geral, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade, Não conter glúten, EMBALAGEM: Frasco plástico com tampa rosqueável e lacre de segurança, PESO LÍQUIDO: 100g, UNID. DE MEDIDA: Unitário. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Validade mínima de 3 meses contando da data de recebimento.**	FRASCO 100G	85
15	**LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO: produto obtido pela desidratação do leite de vaca integral apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Deve apresentar fácil diluição em água potável. Deve apresentar-se na forma instantânea. Deve conter: leite de vaca integral. Pode conter: Vitaminas, minerais, emulsificante. Não pode conter: corantes artificiais, conservantes, soja e seus derivados (exceto lecitina), amidos e farinhas de qualquer origem, soro de leite, leite modificado e seus componentes. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pote plástico rígido moldado (com tampa e lacre) ou Lata (folha de flandres - c/ tampa e lacre) ou Pacote plástico biodegradável. Embalagem de 1 Kg.**	Kg	534
16	**LENTILHA: média ou graúda, até tipo 2, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometa a sua qualidade, Não pode conter: detritos, matéria terrosa, parasita, grãos avariados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados e isentos de matérias estranhas como grãos ou outras sementes de outras espécies. Validade mínima de 6 meses contando da data de recebimento. EMBALAGEM: Pacote plástico de 500g. UNID. DE MEDIDA: Quilograma.**	Kg	8
17	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS- ESPAGUETE: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo especial com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados. Deve ser do tipo espaguete número 8 (Spaghetti 8). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve conter: ovos. Pode conter: outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto). Não pode conter: corantes artificiais. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses a partir da data de recebimento. Embalagem: pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, transparente, resistente, termo soldado. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso). Pacote: 1 Kg**	Kg	12
18	**MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS- PARAFUSO: macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada. Deve apresentar-se no formato de curto/espiral, tipo parafuso. Deve conter farinha de trigo especial e ovos. Pode conter outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracteriza o produto). Não pode conter aditivos alimentares artificiais. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses a partir da data de recebimento. Embalagem: pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP), atóxico, transparente, resistente, termo soldado. Pacote: 1kg**	Kg	12
19	**MANTEIGA COM SAL: produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado. Deve ser isento de corantes artificiais e conservantes. Embalagem: 500g. Rótulo obrigatório na embalagem primária conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Armazenamento e transporte sob refrigeração. Validade: mínima de 90 dias a partir da data de recebimento. Com registo no Ministério da Agricultura. Temperatura de recebimento: entre 4°C e 10°C. EMBALAGEM 500 GR**	Kg	11
20	**MAÇÃ GALA - Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma. Atender as Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Peso médio unitário: 100g.**	Kg	417
21	**ÓLEO DE SOJA REFINADO: produto lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes dos grãos sadios de soja Glycine max. L. Merril. Deve ser do tipo 1. Deve conter exclusivamente: óleo de soja refinado. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Garrafa plástica tipo Pet (frasco plástico/ poli tereflalato de etila).Capacidade: EMBALAGEM 900 ml**	PET 900ML	22
22	**ORÉGANO: folhas de orégano desidratadas. O orégano (Origanum vulgare) é uma erva perene e aromática. Suas folhas conferem sabor aos alimentos. O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, limpas, sãs e secas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, ter prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega e nº do lote. Acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote plástico de polietileno ou Pacote plástico laminado de 100g.**	PCT 100G	9
23	**PEITO DE FRANGO SEM OSSO – CONGELADO: produto obtido a partir da carne de peito do frango isenta de pele, cartilagens e gordura. Apresentação: Deverá ser apresentado sob a forma de peito de frango de tamanho uniforme e íntegro. Não pode conter: sal, temperos, condimentos, aditivos alimentares, CMS (carne mecanicamente separada), CMR (carne mecanicamente recuperada) e outros ingredientes, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega nos estabelecimentos. Embalagem: Pacote de polietileno, flexível, atóxico, resistente e transparente ou Pacote Plástico biodegradável. Higienicamente adequado e vedado. Pacote de 1kg.**	Kg	684
24	**PERNIL SEM OSSO EM CUBOS – CONGELADA: produto obtido a partir de pernil suíno sem osso, isento de pele, cartilagens, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, fragmentos de ossos e/ou outros tecidos inferiores. Apresentação: Deve apresentar-se cortado em cubos de tamanho uniforme. Os cubos devem ter as seguintes dimensões: 2x2x2 a 3x3x3. O produto deverá ser congelado através da tecnologia IQF (Individually Quick Frozen), proporcionando o congelamento individual, mantendo sua forma, textura e sabor. Não pode conter: aditivos alimentares, molhos, pimenta e condimentos, tecidos inferiores (ossos, pele, cartilagem, veias, aponeuroses, intestinos, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e/ou outros tecidos inferiores). Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: Pacote de polietileno ou Pacote plástico biodegradável, flexível, atóxico, resistente e transparente. Higienicamente adequado e vedado. Pacote de 1kg.**	Kg	32
	QUEIJO MUSSARELA FATIADO OU COLONIAL - Produto refrigerado elaborado unicamente com leite de		

25	**vaca, com aspecto de massa semi dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Isento de mofos, bolores, cheiro forte e qualquer tipo de contaminante ou sujidade. Embalado em plástico próprio para alimentos à vácuo contendo data de fabricação e validade superior a 30 dias contando da data da entrega, rótulo contendo as informações de registro pertinentes à legislação vigente. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Peso unitário: 1 kg. UNIDADE DE MEDIDA: Quilograma.**	Kg	48
26	**SAL REFINADO IODADO: sal refinado iodado para uso em alimentos, obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar, a partir do cloreto de sódio que passa por um tratamento físico e químico complexo com várias etapas de processamento, como extração, moagem, lavagem, purificação, dissolução, concentração, refinamento, secagem, branqueamento. Deverá ser refinado. Classificado de acordo com suas características de pureza e granulação. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente. Deve conter exclusivamente: sal refinado iodado. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 12 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Pacote plástico de polietileno, atóxico, resistente ou embalagem plástica biodegradável. Capacidade: EMBALAGEM 1 kg**	Kg	17
27	**VINAGRE DE ÁLCOOL: produto obtido a partir da solução diluída de ácido acético, elaborada através de dois processos consecutivos representados pela fermentação alcoólica, através da conversão do açúcar em etanol e da oxidação fermentativa, a qual transforma etanol (álcool) em ácido acético. Os principais microrganismos responsáveis por estes processos consecutivos de fermentação são a Saccharomyces cerevisiae var. ellipsoideus e as bactérias do ácido acético como as do gênero Acetobacter. O produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Validade mínima de 8 meses contando da data de recebimento. Embalagem: Garrafa plástica tipo Pet transparente com tampa (frasco plástico/ poli tereflalato de etila) ou garrafa plástica biodegradável. Capacidade: Embalagem 900 ml.**	PET 900ML	9

1.3 DO PREÇO ESTIMADO

As contratações e aquisições devem assegurar a observância aos princípios básicos que são impostos à Administração Pública, sendo eles legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade e da probidade administrativa, conforme expressos no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, de importância relevante na limitação do agir da Administração.

A observância a esses princípios configura-se na garantia de atuação diligente por parte do administrador público que, por certo, resultará na contratação mais vantajosa para a Instituição.

Em acatamento aos aludidos princípios e ao que disciplina a Instrução Interna de Procedimentos - IIP nº 001/2011 (IFPR), Art. 11, inciso III, realizou-se pesquisa de preços com empresas especializadas do ramo, no intuito de obter o melhor preço. Todos os orçamentos constam no presente processo e estão discriminados no mapa de preços (SEI 4297640), também anexado aos autos.

2. BENEFÍCIOS ESPERADOS COM A CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO

O atendimento ao PNAE representa uma importante conquista no que se refere às iniciativas de compras públicas sustentáveis, democratizando e descentralizando as mesmas. Para a região onde a escola está situada, representa geração de emprego e renda, fortalecendo e diversificando a economia local e valorizando as especificidades e os hábitos alimentares locais, além de fomentar a permanência e êxito dos estudantes.

4. DECLARAÇÃO:

Declaramos que todos os itens indicados neste documento e requisição de compras:

(X) Constam no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC).

( ) **NÃO** constam no Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) e serão ser submetidos posteriormente ao Ministério da Economia no momento da execução.

Submetemos à apreciação da autoridade ordenadora da despesa ou pró-reitor para os fins de direito.

Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a:

- Lei nº 14.133/2021, especialmente ao Art. 5º o que obriga a licitação a garantir a observância dos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro). E ainda, em especial ao artigo 45 que trata da licitação de serviços;
- Decreto n° 99.188/1990, em especial ao art. 22 que veda a realização de despesas com recursos provenientes de dotações orçamentárias, inclusive suprimento de fundos, para atendimento de gastos com aquisição ou assinaturas de revistas, jornais e periódicos, salvo os de natureza estritamente técnica e os considerados necessários, para o serviço, bem assim como cartões, brindes, convites e outros dispêndios congêneres, de natureza pessoal;
- Disponibilização de local e condições para instalação/armazenamento, de acordo com a especificidade do bem;
- Instalação e utilização serão realizadas visando preservar a garantia/validade dos bens, de acordo com a especificidade do bem;
- Pessoa habilitada para utilização/manuseio dos bens, de acordo com a especificidade do item.

Assinantes:

- Ordenadora de Despesas da Unidade
- Diretora de Planejamento e Administração
- Requisitante

Documento assinado eletronicamente por **ELIANE BEATRIZ DEIFELD**, **Chefe da Seção**, em 02/10/2026, às 11:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **JECIANE FERREIRA LIMA**, **DIRETOR(a)**, em 02/10/2026, às 13:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **SILVANA LAZZAROTTO SCHMITT**, **Ordenador de Despesa**, em 02/10/2026, às 15:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4296557** e o código CRC **648DD80E**.

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | CAPANEMA/SECCON/IFPR/CAPANEMA-SECCON/CAPANEMA
Rua Cariris nº 750, Capanema - PR | CEP CEP 85760-000 - Brasil